



## 【牛乳だんご】



福留 万里子(ふくどめまりこ)さん

## 材料 (15 コ分)

牛乳	90ml	黒砂糖	25g
だんご粉	100g	塩	ひとつまみ
きなこ	25g		

## 手順

- (1) ボウルにだんご粉、牛乳を入れる。目安として耳たぶのぐらいの固さになるように練り合わせる。練り終わったら一口大の大きさ(今回は15コ分)にして丸める。
- (2) 丸めただんごを沸騰したお湯に入れてゆでていく。  
だんごが浮いてきたら、1分ほどしてすくい上げ、水に浸してあら熱をとる。
- (3) ボウルに、きな粉、黒砂糖、塩を入れて混ぜ合わせる。
- (4) 水気をきっただんごに、(3)をまんべんなくまぶして完成。